Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 3491 (2005) (Arabic): CANNED BEEF

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٣٤٩١/ ٢٠٠٥

لحم البقر المعلب (الكاندبيف)

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٢٠٠٥/٣٤٩١

مقـــدمـــــــة

م.ق.م ٣٤٩١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" لحم البقر المعلب (الكاندبيف) " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠٠

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

لحم البقر المعلب (الكاندبيف)

١. المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بلحم البقر المعلب (الكاندبيف) وطرق الفحص والاختبار

٢. التعاريف

الكاندبيف:

هوناتج خلط اللحم البقرى المفروم مع المواد المضافه مثل النشا وبروتين الصويا وبروتين اللبن وملح الطعام والتوابل وأملاح نتريت الصوديوم والمحفوظ فى عبوات مناسبة والمعامله حراريا بعد القفل المحكم بغرض التسوية والحفظ ومنع الفساد .

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الاشعاع .

٢/١/٣ يثبت بفحصها بيطريا قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المشتركة والمعدية وأطوارها وافرازاتها.

٣/١/٣ يتم ذبحها طبقا للشريعة الاسلامية وتامة الإدماء .

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (١/٣) .

٢/٢/٣ خلوها من الأحياء الدقيقة الممرضة أو المسببه للفساد أو افرازاتها .

٣/٢/٣ خلوها من بقايا المضادات الحيوية .

٤/٢/٣ خلوها من علامات الفساد او التلف .

٥/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة .

٦/٢/٣ تكون بقايا المبيدات والعقاقير البيطرية والهرمونات والسموم الفطرية فى الحدود المقررة دوليا الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة .

٧/٢/٣ خلوها من المخضم والأذن والشفة والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والأمعاء والمرىء والمثانة والجلد والشعر .

٨/٢/٣ خلوها من لحم ودهن الخنزير .

٩/٢/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٣/٣ يشترط فى المنتج النهائى مايلى :

١/٣/٣ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة لكل منها .

٢/٣/٣ يكون خاليا من أى تلون نتيجة تفاعل مع السطح الداخلى للعبوة .

٣/٣/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٤/٣/٣ لاتزيد مدة الصلاحية على سنتين فى حالة التعبئة فى عبوات صفيح ولاتزيد على ١٢شهر فى حالة التعبئة فى عبوات الالومنيوم .

٥/٣/٣ يكون الضغط فى العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا ٠

٦/٣/٣ لاتزيد نسبه حمض الثيوباربتيوريك على ٠,٩مجم/كجم عينة مقدرة كمالونالدهيد

٧/٣/٣ لاتزيد نسبة أملاح الفوسفات على ٠,٣ ٪ .

٨/٣/٣ يكون المنتج خالياً من البكتريا المتجرثمه وغير المتجرثمه المسببه للفساد .

٩/٣/٣ يكون خالياً من الكلوستريديم بوتيلينيوم وسمومها .

١٠/٣/٣ يكون خالياً من النموات الفطرية والخمائر .

٤/٣ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٤. المعايير الوصفية

١/٤ المنتج محتفظا بالطعم والرائحة المميزة له دون أى طعم أو رائحة غريبة .

٢/٤ نسبه اللحم الأحمر فى حدود ٦٥٪ .

٣/٤ نسبه الدهن فى حدود ٢٠٪ .

٤/٤ نسبه البروتين الكلى فى حدود ١٦ ٪ .

٥/٤ نسبه الرطوبة فى حدود ٦٢ ٪ .

٦/٤ نسبه الرماد فى حدود ٣,٥ ٪ .

٧/٤ المواد المالئة طبقا لممارسات التصنيع الجيد .

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٢/٥ مراعاة ماورد بالمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " ، يدون على العبوة من الخارج البيانات التالية بخط واضح غير قابل للمحو أو الطمس باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية :

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانة وعلامتة التجارية .

٢/٢/٥ اسم الصنف .

٣/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل:

- نسبة الدهن
- نسبة البروتين الكلى
- البروتين النباتى فى حالة اضافته
- المادة الحافظة فى حالة اضافتها

٤/٢/٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوه .

٥/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٦/٢/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد.

٦.طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧.المصطلحات الفنية

الكاندبيف... Canned beef

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة •

الإدارة المركزية لمعامل وزارة الصحة

كلية الزراعة – جامعة القاهرة

الرقابة على الصادرات والواردات

وزارة التجارة والتموين

هيئة امدادات القوات المساحة

معهد التغذية

مصلحة الرقابة الصناعية

شركة فرج الله

مصلحة الكيمياء

ادارة مراقبة الاغذية

شركة حلوان اخوان

الهيئة العامة للخدمات البيطرية

www.pdftron.com PDFSecure Demo

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 3491 / 2005

CANNED BEEF

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality